

Rezept für Kürbis-Flammkuchen

Zutaten:

450 g Weizenvollkornmehl
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe
250 g Schmand
1 Eigelb
Salz und Pfeffer nach Geschmack
350 g Feta
2 rote Zwiebeln
350 g Kürbis
Thymian



Zubereitung:

Teig: Mehl mit Hefe, Salz und Zucker mischen und mit 275 ml lauwarmem Wasser zu einem mittelfesten Teig kneten. 30 Minuten mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen.

Belag: In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten. Feta zerbröseln, Kürbis in Scheiben hobeln, Zwiebeln in Spalten schneiden.

Belegen: Teig auf zwei Blechen zu wirklich dünnen Fladen ausrollen. Schmand mit Eigelb, Salz und Pfeffer mischen. Teig damit bestreichen, Zutaten auflegen und mit Feta bestreuen.

Backen: Backofen mit Backblech auf 240°C vorheizen. Flammkuchen 10 - 15 Minuten backen. Anschließend mit frischem Thymian bestreuen.

Guten Appetit!